

UN CORDIALE BENVENUTO

all' Emma, la stessa struttura in cui operò Emma Hellenstainer che, a suo tempo, fu la cuoca e l'albergatrice più famosa del Tirolo. Emma Hausbacher, coniugata Hellenstainer, nacque nel 1817 in Austria, a St. Johann in Tirolo, e morì a Merano nel 1904. Fu una pioniera del turismo alpino ai suoi albori.

Introducendo gli elevati standard della cucina Biedermeier, Frau Emma perfezionò l'offerta pusterese in fatto di ristorazione. La fama successiva, diventata leggendaria, è dovuta alle sue doti di padrona di casa carismatica e cordiale. Fu la prima operatrice turistica a pubblicizzare il suo hotel sulle riviste internazionali. Ad avvalorare la sua incredibile fama, contribuisce anche l'aneddoto della cartolina proveniente d'oltreoceano e indirizzata semplicemente "Alla Signora Emma in Europa", che fu correttamente recapitata.

Desideriamo che la nostra struttura continui a rispecchiare la filosofia di Frau Emma e si riveli un'affascinante fusione di tradizione e modernità. Dedichiamo, pertanto, grande attenzione alla cura dei nostri ospiti.

**Fam. Stauder
e il nostro staff**



GASTHOF HOTEL EMMA

I-39039 Niederdorf Villabassa Via Frau Emma-Straße 15

www.hotel-emma.it, info@hotel-emma.it, T. 0474 745 122, F. 0474 740 815



Piatto vegetariano



Piatto storico della tradizione "Emma"



Piatto tipico sudtirolese







Piatto senza lattosio





Piatto Kneipp

I nostri piatti vengono preparati **freschi e senza uso di forno a microonde!**
Come le **pizze** tutti i nostri **cibi** si può avere anche da **asporto!**

PICCOLI & LEGGERI

- | | | |
|---|--|--------------------|
|  | Blattlan di Emma (frittelle di patate) su crauti stufati
(1, 3, 7) | 11,00 € |
|  | Due uova altoatesine da allevamento all'aperto
con patate arrosto
... con patate arrosto e pancetta
(3, 7) | 11,00 €
12,00 € |
|  | Formaggio grigio del maso Veiderhof della Valle Aurina
con anelli di cipolla rossa
(7) | 13,00 € |
|  | Ricca insalata mista | 6,50 € |

SANI & ENERGETICI

- | | | |
|---|--|---------|
|  | Ricca insalata mista con formaggio a latte
(7) | 13,00 € |
|  | Variazione di insalate con straccetti di tacchino alla
griglia
(7, 10, 3) | 16,00 € |
| | | 21,00 € |

FREDDI & RINFRESCANTI



Speck altoatesino, tagliato sottilissimo

13,00 €



Il nostro piatto affumicato, Speck altoatesino, Kaminwurze (salamini affumicati) locali, formaggio di montagna, bresaola, prosciutto alle erbe, salame e insalatina

(7)

15,00 €



Mozzarella Caprese con basilico fresco

(7)

9,50 €

CANEDERLI, ZUPPA D'ORZO & TIRTLAN



Due canederli di speck tratti dal ricettario storico di Emma, in brodo ristretto di carne + 20 min
(1, 3, 7, 9)

10,50 €



Tradizionale **celestina** in brodo
(1, 3, 7)





7,00 €



Saporita minestra d'orzo della Val Pusteria con "Tirtl" (frittele farcite) caldi
(1, 3, 7, 9)

10,00 €

SCHLUTZKRAPFEN, CANEDERLI & PASTA

	Spaghetti Carbonara , un classico della cucina italiana con panna altoatesina, uova da allevamento all'aperto e parmigiano (1, 3, 7)	12,00 €
	Padellata di pasta di Emma , maccheroni al ragù di carne fatto in casa con salsa di pomodoro, piselli e striscioline di speck, funghi, panna e prezzemolo fresco (1, 7)	12,50 €
 	Dal ricettario storico di Emma, Schlutzkrapfen della Val Pusteria , le tradizionali mezzelune pusteresi ripiene di spinaci e ricotta, burro fuso, erba cipollina e parmigiano (1, 3, 7, 9)	15,00 €
 	Ricetta storica della Val Pusteria, tris di canederli (pressati al formaggio, spinaci e rape rossi) con burro fuso e Parmigiano, accompagnati da insalata marinata di cavolo cappuccio + 20 min (1, 3, 7, 9)	15,00 €
	Tagliatelle fatte in casa con ragù alla selvaggina regionale (1, 3, 7, 9)	16,00 €
	Spaghetti al ragù di carne o pomodoro (1, 7, 9)	10,00 € 9,00 €

VIENNA, LA SUA COTOLETTA & PIATTI DI CARNE



La storica Wiener Schnitzel (cotoletta alla milanese)

- di maiale con patate fritte 17,00 €
 - di tacchino con patate fritte 17,00 €
 - a piacere la accompagniamo con i nostri mirtilli rossi 2,50 €
- (1, 3, 7)

La grigliata di Emma

Bistecchine di manzo, suino giovane e pollame
con le verdure alla griglia e patate fritte
...oppure con patate arrostiti

(7)

24,00 €



La Rosticciata del Signore, il piatto preferito di Emma

con carne di manzo, patate in
salsa naturale ed erbe aromatiche fresche.

Accompagnato da insalata marinata di cavolo cappuccio

(7, 9)

19,00 €



Cuore di scamone alla piastra, la bistecca dell'imperatore di manzo, il piatto preferito dell'Imperatore

Francesco Giuseppe con patate arrostiti e verdure grigliate

(7)

24,00 €



Verdura e Camembert alla griglia e marmelatta di mirtilli rossi

(7)

15,50 €

I DOLCI DI EMMA



Mele e pasta dolce, il nostro strudel di mele
con salsa di vaniglia fatta in casa

6,50 €



(1, 3, 7)



Dal ricettario storico di Emma, **il Kaiserschmarren
di Emma**

13,00 €



(1, 3, 7)



Caldo e freddo, lamponi e gelato alla vaniglia con
panna montata.

7,00 €

(7)



Affogato, gustoso gelato alla vaniglia con caffè
da coltivazione biologica

4,50 €

(7)

Dessert del giorno

5,00 € - 9,00€